

Frigo-congelatore 2 porte
Two-door refrigerator/freezer
Réfrigérateur-congérateur 2 portes
Kühl-Gefrierkombination mit 2 Türen
Refrigerador-congeladora 2 puertas

NO-FROST

Uso e manutenzione
Use and maintenance
Emploi et manutention
Gebrauch und Wartung
Uso y mantenimiento

Inhalt	Installation und Inbetriebnahme	47
	Beschreibung des Gerätes	48
	Richtiger Gebrauch des Gerätes	49
	Anleitung für die richtige Lagerung von Nahrungsmitteln	52
	Hinweise und Ratschläge	53
	Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes für: Fleisch und Fisch	56
	Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes für: Obst und Gemüse	58
	Wartung	60

Zur Beachtung

Wenn dieses Gerät als Ersatz für ein altes angeschafft wird, empfiehlt es sich, das Schloß des alten Kühlschranks unbrauchbar zu machen, bevor dieser verschrottet wird. Sie vermeiden auf diese Weise, daß spielende Kinder sich darin einschließen. Die Installation obliegt dem Kunden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falsche Installation entstanden sind und weist jede Verantwortung zurück, wenn das Gerät nicht gemäß den Anweisungen im Handbuch geerdet ist.

Inbetriebnahme des Gerätes

Reinigen Sie das Gerät innen mit einer Natriumbikarbonatlösung, die zuvor in warmen Wasser aufgelöst wird.

Eiswürfelbehälter mit Wasser füllen und ins Eisfach stellen.

Im Innern des Gerätes befindet sich ein Schild mit Angabe des Modells und der Anschlußspannung. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, überprüfen Sie bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Anschlußspannung übereinstimmt.

Bevor Sie das Gerät die Steckdose anschließen, ist es ratsam, mindestens drei Stunden zu warten, damit diesem eine einwandfreie Arbeitsweise gewährt werden kann. Stecker in eine Steckdose mit ausreichender Erdung stecken. Sollte die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmen, muß der Stecker durch einen passenden ersetzt werden (mindestens 10 A).

Vermeiden Sie unbedingt die Verwendung von Adaptern oder Abzweigsteckdosen, die sich erhitzen oder durchschmoren könnten.

Sollte die Steckdose keine Erdung haben, empfehlen wir Ihnen, sich an einen Elektrofachmann zu wenden.

Beschreibung des Gerätes

- A Eiswürfel-Schalen
- B Gefrierabteil
- C Fach für die Lagerung von Gefriergut
- D Thermostatgehäuse und Innenbeleuchtung
- E Herausziehbarer Abstellrost
- F Fleisch- und Fischschale
- G Schieber zur Einstellung der Temperatur im Gemüsefach
- H Gemüsefach
- I Behälter mit Trennwand und herausnehmbarer Achale
- L Herausnehmbarer Schale
- M Konsole für mittelgroße Flaschen, Milchkartons, Getränke in Dosen, Schachteln usw.
- N Verschiebbare Flaschenabstandshalter
- O Klappbare Türfächer für kleine Gegenstände oder Flaschen
- P Herausnehmbares Türfach mit herausnhmbarem Eierfach
- Q Herausnehmbare Behälter mit Deckel
- H Thermometer

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der EG-Richtlinien 87/308 vom 2.6.87 Verhütung und die Aufhebung der Funkstörung.

Richtiger Gebrauch des Gerätes

Der Thermostat reguliert automatisch die Temperatur im Innern des Gerätes (Abb. 1).
Durch Drehen des Reglerknopfes von Position 1 nach 5 erhält man niedrigere Temperaturen.

Gebrauch des Kühlschranks


Zur Erhaltung einer optimalen Temperatur im Kühlschrank den Temperaturregler auf einen mittleren Wert einstellen. Die Kälte wird durch häufiges Türöffnen, die Menge der eingelagerten Lebensmittel sowie durch die Raumtemperatur beeinflusst. Auch das Zubehör der Innentür ermöglicht höchste Flexibilität und Zweckdienlichkeit (siehe Abb. 2, 3 und 4). Die Ablagefächer sind leicht herausnehmbar, wodurch sich außerdem auch die Reinigung sehr vereinfacht. Die Temperatur im Gemüsefach kann mit dem entsprechenden Schieber reguliert werden; durch Schieben nach links stellt man auf niedrigere, durch Schieben nach rechts auf höhere Temperaturen.

Gebrauch des Fleisch / Fischfaches

Dieses Fach wurde neu geschaffen, um Fleisch und frischen Fisch für längere Zeit (bis zu einer Woche) aufbewahren zu können. Dies ist möglich, da in diesem Fach die niedrigste Temperatur im Kühlschrank erreicht wird. Natürlich muß dazu die transparente Schutzklappe des Faches stets geschlossen sein; auf diese Weise wird vermieden, daß das Fleisch oder der Fisch oxidiert oder schwarz wird, was normalerweise passiert, wenn sie der Luft ausgesetzt sind (Abb. 6). Das Fisch/Fleischfach kann darüberhinaus auch dazu verwendet werden, bestimmte Gerichte abzukühlen, die normalerweise kalt verzehrt werden: Schinken mit Melone - Schinken mit Feigen - Mozzarella mit Tomaten.

Richtiger Gebrauch des Gerätes

Gebrauch des Gefrierfaches

Das Zeichen , das sich auf der Tür des Tiefkühlfaches befindet, zeigt an, daß in diesem Fach ein Schnelleinfrieren von frischen Lebensmitteln sowie eine Langzeitlagerung von tiefgekühlten Nahrungsmitteln möglich ist.

Im Gefrierfach ist ein Abtauen nicht erforderlich, da das Kühlsystem mit Kaltluftventilation keine Reif- oder Eisbildung verursacht.

Darüberhinaus wird auch Reifbildung, Zusammenkleben der Lebensmittel und eine Veränderung im Aussehen verhindert, wodurch sie leichter zu identifizieren sind.

Zur Beschleunigung der Eiswürfelbildung oder zum Schnelleinfrieren frischer Lebensmittel, die Speisen oder den Eiswürfeleinsatz mit geschlossenem Deckel in das obere Fach schieben und das Fach schliessen (Abb. 7). Den Schieber auf Pos. "S" stellen (siehe Abb. 8).

Hierdurch wird eine Kaltluftkonzentration im Inneren dieses Faches und somit eine Beschleunigung des Einfriervorgangs hervorgerufen.

Wenn die Speisen eingefroren sind (nach 24 Stunden bei voller Ladung), den Schieber wieder auf Pos. "N" stellen.

Lagerung

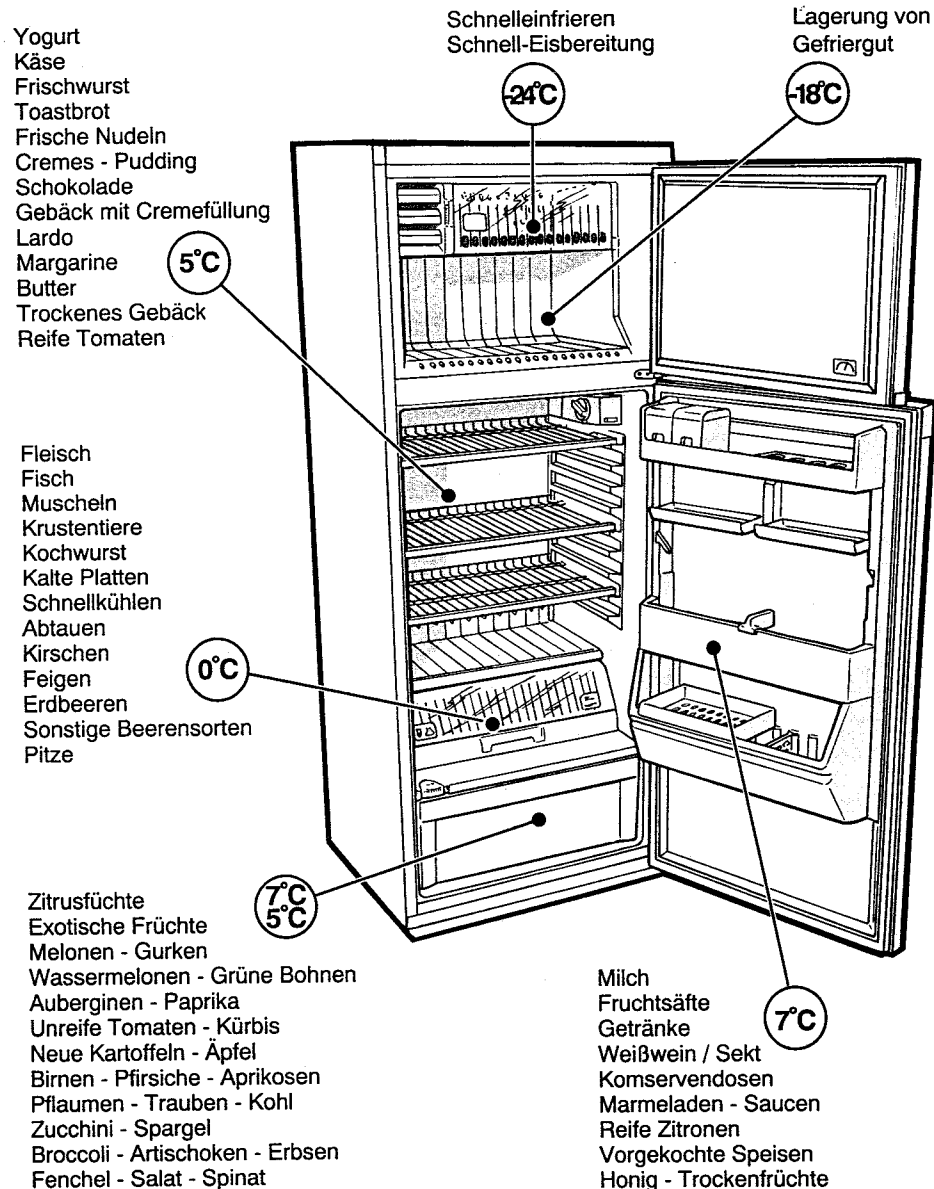
Wenn das Tiefkühlfach zur Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln verwendet wird, sollte der Thermostat zwischen 3 und 5 eingestellt werden.

Die richtige Konservationstemperatur ist erreicht, wenn sich der Thermometeranzeiger in der blauen Zone befindet; steht er in der roten Zone, zeigt er eine Alarmsituation an.

Hinweise und Ratschläge für das Einfrieren

- a) Das im Gefrierfach hergestellte Eis hat eine extrem niedrige Temperatur; bei Hautkontakt, können Verbrennungen und Verletzungen entstehen.
- b) Stellen Sie keine vollen Glasflaschen ins Gefrierfach, besonders, wenn sie hermetisch verschlossen sind und kohlenensäurehaltige Getränke enthalten (Mineralwasser, Limonade, Coca Cola), da gefrierende Flüssigkeiten das Glas zum Explodieren bringen und die Gefriereinrichtung Beschädigen können.

Anleitung für die richtige Lagerung von Nahrungsmitteln





Hinweise und Ratschläge

- Um den zur Verfügung stehenden Raum zu erweitern und das Außendesign zu verbessern, befindet sich der Kühlteil im Innern der Kühlschrank-Rückwand. Während des Betriebes ist diese Wand entweder mit Reif oder mit Wassertropfen bedeckt, je nachdem, ob der Kompressor arbeitet oder stillsteht. Machen Sie sich deshalb keine Sorgen! Der Kühlschrank arbeitet ganz normal. Nur wenn die Reifschicht eine Stärke von über 5 mm erreicht, muß sie entfernt werden, indem der Thermostatkopf zurückgestellt wird. Den Knopf jedoch immer gemäß den auf dem neben, dem Thermostatgehäuse befindlichen Schild gemachten Angaben einstellen.
- Es wird abgeraten, noch warme Speisen in den Kühlschrank zu stellen: Sie sollten vielmehr zuvor auf Raumtemperatur abgekühlt werden. Die Speisen sind so zu stellen, daß eine ausreichende Luftzirkulation im Innern gewährleistet wird. Bei der Lagerung von Speisen im Kühlschrankinnenraum ist darauf zu achten, daß die rückwärtige Wand nicht berührt wird. Während des Betriebs sollte die Kühlschranktür so wenig wie möglich geöffnet werden.
- Die Haltbarkeitsdauer von tiefgefrorenen Lebensmitteln hängt nicht nur von der Anzahl der Sterne ab, die auf dem entsprechenden Fach angegeben ist, sondern auch von der Raumtemperatur, der Thermostateinstellung, der Häufigkeit der Türöffnungen, der Beschaffenheit der Speisen sowie davon ab, wie lange sie höheren Temperaturen ausgesetzt waren (Transport vom Geschäft nach Hause). In jedem Fall muß man sich exakt an die auf der Verpackung aufgedruckten Angaben halten; keinesfalls darf die dort angegebene maximale Haltbarkeitsdauer überschritten werden.
- Wenn die Raumtemperatur für lange Zeit unter 14°C liegt, werden die für eine lange Konservierung

im Tiefkühlfach erforderlichen Temperaturen nicht vollständig erreicht und die Konservierungszeit ist kürzer. Es wird deshalb empfohlen, die eingefrorenen Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit zu verbrauchen.

- **Um zu verhindern, daß sich zuviel Feuchtigkeit** und demzufolge übermäßig viel Reif bildet, dürfen Flüssigkeiten niemals in offenen Behältern in den Kühlschrank gestellt werden. Der Reif schlägt sich vorzugsweise an den kältesten Stellen des Verdampfers nieder und macht auf diese Weise ein immer häufigeres Abtauen erforderlich.
- **Bevor der Kundendienst gerufen wird**, wenn der Kühlschrank nicht funktioniert, ist zu überprüfen, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist; wenn der Kühlschrank sehr laut läuft, ist zu kontrollieren, ob er richtig ausgerichtet ist und ob evtl. irgendein Gegenstand die Rückwand berührt; wenn der Kühlschrank nicht ausreichend kühlt, ist zu prüfen, ob möglicherweise zuviel Kühlgut eingestellt worden ist, die Tür nicht hermetisch verschlossen oder der Kondensator staubbedeckt ist.
- **Im Innern des Kühlschrankkreislaufs zirkuliert das Kühlgas**, das ein leichtes Geräusch (Gluckern) verursachen kann, auch wenn der Kompressor stillsteht. Dies ist ganz normal. In den Nos-Frost-Kühlschränken hält ein Belüfter die kalte Luft in Bewegung, so daß sie im Inneren des Kühlschranks zirkuliert. Dabei entsteht ein schwaches Geräusch, das bei diesem Kühlschrank-typ vollkommen normal ist.
- **Wenn sich unter dem Kühlschrank Wasser befinden sollte, kontrollieren Sie, ob die** Tauwasser-Ablauföffnung verstopft ist (Abb. 10).

- **Wie optimiert man Temperatur und Verbrauch**
Um im Kühlschrank die optimalste Temperatur zu erzielen und dadurch den Energieverbrauch zu verringern, halten Sie sich an die Anleitungen auf dem Schild neben dem Thermostatgehäuse.

COME OTTENERE LA TEMPERATURA ED I CONSUMI OTTIMALI HOW TO OBTAIN THE RIGHT TEMPERATURES AND SAVE ENERGY	
TEMPERATURA AMBIENTE ROOM TEMPERATURE	POSIZIONE TERMOSTATO THERMOSTAT POSITION
	
33 - 38°C	1 2
27 - 32°C	1 2 3
17 - 26°C	2 3 4
14 - 16°C	4 5
LA ZONA PIÙ FREDDA È SOPRA LA VERDURIERA THE COLDEST AREA IS DIRECTLY ABOVE THE CRISPER	

Auf der linken Seite (unter dem Häuschen) stehen verschiedene Raumtemperaturen, die wir zu den einzelnen Jahreszeiten vorfinden. Den Außentemperaturen entsprechend stellen Sie den Drehknopf des Thermostats, wie auf der rechten Seite angegeben (unter dem Thermostat-Drehknopf) ein.

Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes für Fleisch und Fisch

Lebensmittel	Verpackung
Rind	Alufolie
Lamm	Alufolie
Schweinefleisch	Alufolie
Kalbfleisch	Alufolie
Kalbs / Schweine-Kotelett	Scheiben getrennt in Plastikfolie eingewickelt, zusammen in Alufolie geben
Lamm oder Rinderkotelett	Scheiben getrennt in Plastikfolie eingewickelt, zusammen in Alufolie geben
Hackfleisch	in Alubehälter, mit Plastikfolie abdecken
Herz und Leber	Plastikbeutel
Wurst / Würstel	Plastik - Alufolie
Geflügel	Alufolie
Gans - Ente	Alufolie
Wildente / Fasan / Rebhuhn	Alufolie
Hasen - Kanichen	Alufolie
Hirsch / Reh (Wild)	Alufolie - Plastikfolie
Grosse Fische	Alufolie - Plastikfolie
Kleine Fische	Plastikbeutel
Schalentiere	Plastikbeutel
Muscheln	Alu oder Plastikbehälter mit Salzwasser, abdecken
Gekochter Fisch	Alufolie - Plastikfolie
Gebratener / Frittierter Fisch	Plastikbeutel

Ablagerungszeit (in Tagen)	Lagerdauer (in Monaten)	Auftauen
2 - 3	9 - 10	nicht nötig
1 - 2	6	nicht nötig
1	6	nicht nötig
1	8	nicht nötig
	6	nicht nötig
	6	nicht nötig
frisch	2	langsam im Kühlschrank
	3	nicht nötig
	2	je nach Gebrauch
1 - 3	9	langsam im Kühlschrank
1 - 4	6	langsam im Kühlschrank
1 - 3	9	langsam im Kühlschrank
3 - 4	6	langsam im Kühlschrank
5 - 6	9	langsam im Kühlschrank
	4 - 6	langsam im Kühlschrank
	2 - 3	nicht nötig
	3 - 6	nicht nötig
	3	langsam im Kühlschrank
	12	in warmem wasser
	4 - 6	Direkt in der pfanne

Anleitung zum Gebrauch des Gefriergerätes

Lebensmittel	Vorbereitung	Blanchierzeit (in Minuten)
Aepfel und Birnen	Schaelen und in Stuecke schneiden	2'
Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Zwetschgen	Entkernen und Schaelen	1' - 2'
Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren	Waschen, verlesen, gut abtropfen lassen	
Gekochtes Obst	Schneiden, kochen, passieren	
Obstsaefte	Waschen, zerkleinern, passieren	
Blumenkohl	Zerkleinern, vorbrühen in Zitronenwasser	2'
Khol - Rosenkohl	Putzen, waschen, in Stuecke schneiden	1' - 2'
Erbsen	Auslesen und waschen	2'
Bohnen, Grüne	Waschen, in Stücke schneiden	3'
Rueben, Paprika, Wurzel- gemüse	Scheiben schneiden, schälen, waschen	3' - 4'
Pilze, Spargel	Waschen und schneiden	3' - 4'
Spinat	Waschen und zerkleinern	2'
Gemüse für Gemüsesuppen	Waschen und zerkliern	3'
Verschiedene Speisen		
Brot		
Torten		
Sahne		
Butter		
gekochte Lebensmittel für Gemüsesuppen		
Eier		

Verpackung	Lagerdauer (in Monaten)	Auftauen
in Behälter mit Sirup abgedeckt	12	Langsam im Kühlschrank
in Behälter mit Sirup abgedeckt	12	Langsam im Kühlschrank
in Behälter mit Sirup abgedeckt	10 - 12	Langsam im Kühlschrank
in Behälter, 10% Zucker hinzufügen	12	Langsam im Kühlschrank
in Behälter, 10% Zucker hinzufügen	10 - 12	Langsam im Kühlschrank
Plastikbeutel	12	Nicht nötig
Plastikbeutel	10 - 12	Bei Raumtemperatur
Plastikbeutel	12	Nicht nötig
Plastikbeutel	10 - 12	Nicht nötig
Plastikbeutel	12	Nicht nötig
Plastikbeutel - Behälter	6	Bei Raumtemperatur
Plastikbeutel	12	Bei Raumtemperatur
Verpackt in kleinen Portionen	6 - 7	Nicht nötig
Verpackung	Lagerdauer (in Monaten)	Auftauen
Plastikbeutel	4	Bei Raumtemperatur oder im Backofen
Plastikfolie	6	Bei Raumtemperatur oder Backofen bei 100/200°C
Plastikbehälter	6	Bei Raumtemperatur oder Kühlschrank
Originalverpackung in Alufolie verpackt	6	im Kühlschrank
Verteilen in einzelne Pastik/Glas- Behälter	3 - 6	Bei Raumtemperatur oder in warmem Wasser
In kleine Behälter, ohne Schale	10	Bei Raumtemperatur oder Kühlschrank

Reinigung

Vor jedem Reinigungsvorgang ist die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen.

(Stecker herausziehen oder Hauptsicherung der Wohnung entfernen).

Die Reinigung des Kühlschranks ist in regelmäßigen Abständen mittels in lauwarmem Wasser gelösten Natrium-Bikarbonat durchzuführen. In jedem Fall zu vermeiden sind Scheuer-, Reinigungs- oder seifenhaltige Mittel. Nach der Reinigung ist mit klarem Wasser nachzuspülen und sorgfältig zu trocknen.

Es ist empfehlenswert, den Kondensator (rückwärtiger, gerippter Teil) mindestens einmal im Jahr zu reinigen; dazu verwendet man einen Staubsauger oder einen trockenen Pinsel. Auf diese Weise wird die Kühlwirkung erhalten und eine entsprechende **Energieersparnis erzielt.**

Austausch der Lampe

Im hinteren Teil des Thermostatgehäuse liegt, die Innenlampe. Soll diese ausgewechselt werden, den Stecker aus der Steckdose ziehen, die durchgebrannte Lampe herausdrehen und durch eine höchstens 15 W starke neue Birne ersetzen (Abb. 9).

